| CONCEPTO DE LA REVISIÓN |
|---|
| |

## 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético destinado a usos médicos especiales, en polvo y de preparación instantánea.
Para administrar por vía oral o por sonda.
Libre de gluten.
Exento de lactosa.

## 2. INDICACIONES

Para el tratamiento dietético de pacientes con problemas de masticación y/o deglución que cursen con malnutrición.

## 3. DOSIS

8 envases de 55 g cubren las necesidades nutricionales diarias.

## 4. INGREDIENTES

Maltodextrina, naranja (17 %), proteínas de leche (caseinato), aceite vegetal, aceite vegetal hidrogenado, celulosa, espesantes (goma guar y goma xantana), minerales (gluconato de magnesio, sulfato ferroso, sulfato de zinc, selenito sódico, gluconato cúprico, sulfato de manganeso, fluoruro de sodio, cloruro crómico, yodato de potasio, molibdato sódico, glicerofosfato de calcio, potasio cloruro, sodio cloruro, potasio ortofosfato), aroma, vitaminas (A, K, E, D, C, $B_1$, $B_2$, $B_3$, $B_6$, $B_9$, $B_{12}$, biotina y ácido pantoténico), edulcorante (aspartamo)* y colorantes (E-102 y E-110).
Contiene soja y proteínas de la leche.
* Con edulcorante. Contiene una fuente de fenilalanina.

## 5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

| | |
|---|---|
| Humedad | < 5,0 % |

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|---|---|
| Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos | < 50 000 ufc/g |
| Enterobacterias | < 1 000 ufc/g |
| Escherichia Coli | Ausencia/g |
| Salmonella | Ausencia/30 g |
| Mohos y levaduras | < 300 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia/25 g |
| Estafilococos aureus | < 10 ufc/g |

## 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| Información nutricional media | | Por 100 g | % CDR | Por 55 g | % CDR | Por 110 g | % CDR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Valor energético** | kcal | 418 | | 230 | | 460 | |
| | kJ | 1757 | | 967 | | 1933 | |
| **Proteínas** | g | 17,0 | | 9,4 | | 18,7 | |
| **Hidratos de Carbono** | g | 56,1 | | 30,9 | | 61,7 | |
| de los cuales azúcares | g | 8,4 | | 4,6 | | 9,2 | |
| **Grasas** | g | 14,0 | | 7,7 | | 15,4 | |
| de las cuales | | | | | | | |
| saturadas | g | 2,8 | | 1,5 | | 3,1 | |
| monoinsaturadas | g | 7,6 | | 4,2 | | 8,4 | |
| poliinsaturadas | g | 3,6 | | 2,0 | | 4,0 | |
| **Fibra alimentaria** | g | 5,3 | | 2,9 | | 5,8 | |
| **Minerales** | | | | | | | |
| Calcio | mg | 230,2 | 29 | 126,6 | 16 | 253,2 | 32 |
| Fósforo | mg | 215,7 | 27 | 118,6 | 15 | 237,3 | 30 |
| Potasio | mg | 368,0 | | 202,4 | | 404,8 | |
| Sodio | mg | 134,6 | | 74,0 | | 148,1 | |
| Cloruro | mg | 146,3 | | 80,5 | | 160,9 | |
| Hierro | mg | 4,0 | 28 | 2,2 | 16 | 4,4 | 31 |
| Zinc | mg | 3,2 | 21 | 1,8 | 12 | 3,5 | 23 |
| Cobre | µg | 342,9 | | 188,6 | | 377,1 | |
| Yodo | µg | 32,3 | 22 | 17,8 | 12 | 35,6 | 24 |
| Selenio | µg | 14,9 | | 8,2 | | 16,4 | |
| Magnesio | mg | 75,0 | 25 | 41,3 | 14 | 82,5 | 28 |
| Manganeso | mg | 0,4 | | 0,2 | | 0,5 | |
| Fluoruro | mg | 0,3 | | 0,2 | | 0,4 | |
| Molibdeno | µg | 16,5 | | 9,1 | | 18,2 | |
| Cromo | µg | 10,3 | | 5,7 | | 11,4 | |
| **Vitaminas** | | | | | | | |
| A | µg | 182,4 | 23 | 100,3 | 13 | 200,6 | 25 |
| D | µg | 2,4 | 48 | 1,3 | 26 | 2,6 | 53 |
| E | mg | 2,3 | 23 | 1,3 | 13 | 2,5 | 25 |
| C | mg | 13,7 | 23 | 7,5 | 13 | 15,0 | 25 |
| $B_1$ | mg | 0,3 | 23 | 0,2 | 13 | 0,4 | 25 |
| $B_2$ | mg | 0,4 | 23 | 0,2 | 13 | 0,4 | 25 |
| $B_3$ | mg | 4,1 | 23 | 2,3 | 13 | 4,5 | 25 |
| $B_6$ | mg | 0,5 | 23 | 0,3 | 13 | 0,5 | 25 |
| $B_9$ | µg | 45,6 | 23 | 25,1 | 13 | 50,2 | 25 |
| $B_{12}$ | µg | 0,3 | 32 | 0,2 | 18 | 0,4 | 35 |
| Biotina | µg | 13,7 | 9 | 7,5 | 5 | 15,0 | 10 |
| Ácido pantoténico | mg | 1,4 | 23 | 0,8 | 13 | 1,5 | 25 |
| K | µg | 18,2 | | 10,0 | | 20,1 | |

## 8. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

## 9. ENVASE

Sobres de aluminio litografiados. Peso neto 55 g.

## 10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas que contienen 24 sobres. Peso neto 1 320 g.
Cajas litografiadas que contienen cuatro cajas de 24 sobres. Peso neto 5 280 g.

## 11. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.
Una vez abierta la unidosis, consumir en un plazo máximo de 72 h.

## 12. MODO DE EMPLEO

Añadir lentamente el contenido de dos sobres de VEGENAT-med Naranja (110 g) en un recipiente con 200 ml* de agua a temperatura ambiente o templada, mientras se remueve hasta su completa homogeneización.
El producto debe consumirse recién preparado.
El producto también puede reconstituirse con leche a temperatura ambiente o mejor, templada; puede añadirse azúcar o edulcorante al gusto. Todo ello en función de la tolerancia del paciente.
* 100 ml para un sobre (55 g).

## 13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido mediante la preparación energética del punto anterior, presenta:

- Color: Naranja
- Olor: Típico
- Sabor: Típico
- Textura: Puré

| REVISADO CALIDAD | APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA<br>*P.O.* |
|---|---|
| Firma: Responsable Calidad | Firma: Responsable Técnico |